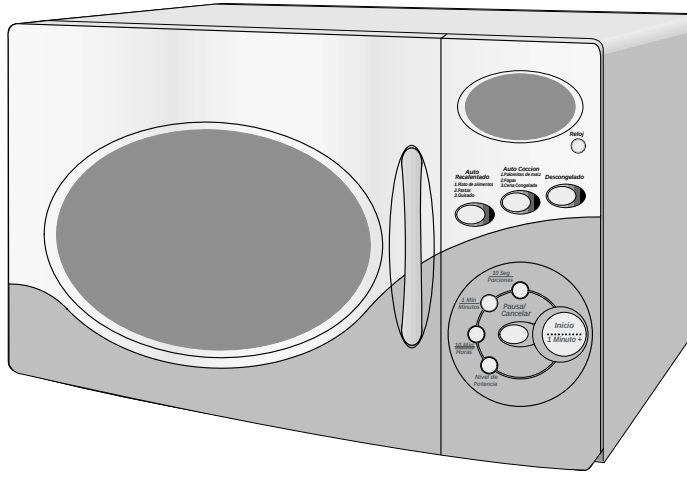
Horno de Microondas

Manual del Usuario

MW880BSA/ MW880BKA/ MW880BLA/
MW880RDA/ MW880GRA



Code No. : DE68-02001A

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.
1) La puerta (torcida o abollada),
2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Tara reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo «PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS» en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las «Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra» en la página 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones importantes de seguridad, continuación

- No opere este aparato si tiene un cordón eléctrico dañado o una clavija dañada, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- A este aparato le debe dar servicio únicamente el personal calificado del servicio. Contacte al Servicio Autorizado más cercano para la examinación, reparación o ajuste del aparato.
- No cubra o bloquee ninguna abertura de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las grasas salpicadas se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de la generación de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- No cocine si la charola de vidrio no se encuentra en su lugar sobre el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán apropiadamente sin la charola.
- No descongele bebidas congeladas que se encuentren en botellas de cuello angosto. Los contenedores pueden romperse.
- Los platos y los contenedores pueden calentarse. Manéjelos con cuidado.
- Retire con cuidado las cubiertas de los contenedores, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los frascos de alimento para bebés antes de recalentarlos. Después de calentar alimento para bebé, mézclelo bien y revise la temperatura probándolo antes de servirlo.
- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse usando un cordón largo. Hay juegos de cordones eléctricos más largos o extensiones y pueden ser usados.
- No use ningún otro aparato para cocinar o generador de calor junto a este aparato.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato generador de calor o que sirva para cocinar.
- No coloque el horno sobre un fregadero.
- No guarde nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes y básicas

Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctr-co de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 220 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexión a tierra) de la clavija.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO

Seguridad.....2

Su horno de microondas nuevo 6

Revisando las piezas 6
Preparando su horno de microondas 6
Botones del panel de controles.....7

Operación 8

Programando el reloj 8
Usando el botón Pausa/Cancelar 8
Usando el botón Cocción Automática 8
Usando el botón 1 Minuto+ 9
Recalentando automáticamente 10
Descongelar 11
Programando los tiempos de cocción y los niveles de potencia 11

Instrucciones para cocinar 12

Utensilios para cocinar 12
Probando los utensilios 12
Técnicas para cocinar 13
Consejos generales 13
Guía para cocinar 14-16
Guía para descongelar 16-17
Recetas 18-19

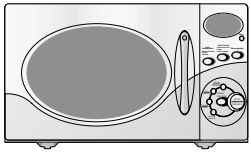
Apéndice 20

Guía para resolver problemas 20
Cuidado y Limpieza 21
Especificaciones 21

Referencia Rápida ..... Tapa Trasera

Revisando las piezas

Desempaque su horno de microondas y revíselo para asegurarse que tiene todas las piezas mostradas aquí. Si alguna pieza falta o está rota, llame a su distribuidor.



horno de microondas

manual de instucciones

charola de vidrio

El libro de la cocina

anillo giratorio guía

Gracias por elegir a SAMSUNG

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.
Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

Número de modelo _____
Número de serie _____
Fecha de compra _____
Distribuidor _____

Preparando su horno de microondas

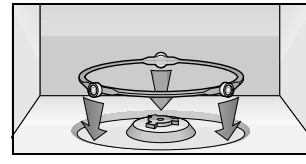
1 Coloque el horno sobre una superficie plana y fuerte y conecte la clavija en un contacto aterrizado. Una vez conectado, la pantalla en su horno mos-trará:

Asegúrese de que hay una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 10 cm de espacio libre hacia atrás, por encima y hacia los lados del horno.

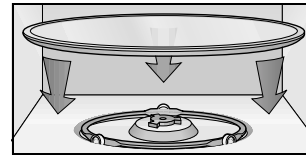
2 Abra la puerta del horno.

3 Limpie el interior del horno usando un trapo húmedo.

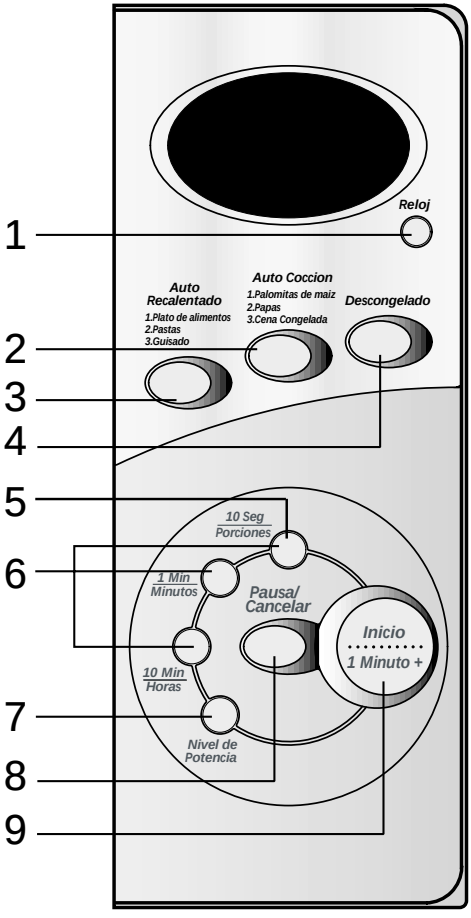
4 Coloque el anillo armado en la hendidura que se encuentra en el centro del horno.



5 Coloque la charola de vidrio sobre el anillo de manera que las tres lengüetas en el centro de la charola embonen con seguridad dentro con las lengüetas en el piso del horno.



Botones del panel de controles



1. **Reloj** p.8
   Presiónelo para programar el reloj.
2. **Cocción Automática** p.8
   Presiónelo para cocinar alimentos populares.
3. **Recalentado Automático** p.10
   Presiónelo para recalentar alimentos populares.
4. **Descongelar** p.11
   Presiónelo para programar el tiempo de des-congelado para los alimentos que van a ser descongelados.
5. **Porciones** p.8, p.10
   Presiónelo para seleccionar el número de raciones.
6. **Programación de tiempo** p.11
   Presiónelo para programar el tiempo de cocción.
7. **Nivel de Potencia** p.11
   Presiónelo para programar un nivel de potencia diferente a Alto.
8. **Pausa/Cancelar** p.8
   Presiónelo para que el horno haga una pausa o para corregir un error.
9. **Inicio/1 minuto+** p.9
   Presiónelo para comenzar a cocinar. Presiónelo una vez por cada minuto que desee cocinar en el nivel de potencia ALTO.

Programando el reloj

1 Presione el botón **Reloj**. La pantalla mostra-rá:

2 Ingrese la hora del día presionando los botones **Horas** y **Minutos** en secuencia.

3 Presione el botón **Reloj** otra vez. Los dos puntos (:) aparecerán indicando que la hora está programada.

Si hay una interrupción en el suministro de energía, usted necesitará reprogramar el reloj.

Usando el botón Pausa/Cancelar

El botón **Pausa/Cancelar** le permite borrar instrucciones que ha ingresado. También le permite ordenar una pausa durante el ciclo de cocción del horno, de manera que usted pueda revisar sus alimentos.

- Para que el horno haga una pausa durante la cocción: Presione una vez el botón **Pausa/ Cancelar.** Para continuar presione el botón **Inicio/1 Minuto +.**
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y regresar la pantalla del horno a la hora del día entonces : Presione dos veces el botón **Pausa/Cancelar**.
- Para corregir un error que acaba usted de ingresar: presione una vez el botón **Pausa/ Cancelar**, después reingrese las instrucciones.

Usando el botón Cocción Automática

1 Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar (Palomitas de maíz, Papas, Cena congelada) presionando el botón **Auto Coccion** una o más veces. La pantalla muestra "1".

2 Seleccione el número de raciones (por ejemplo 100 g (3,5 onzas) de palomitas de maíz) presionando el botón **Porciones** una o más veces. La pantalla muestra "3.5".

3 Presione el botón **Inicio**.

Cuando el tiempo de cocción termina, el horno emitirá una señal sonora bip cuatro veces y la pantalla mostrará la palabra Fin (End).

Cuadro Cocción Automática

Artículo	Peso	Observaciones
Palomitas de maíz	100 g (3,5 onzas) 85 g (3.0 onzas)	• Solamente use bolsas de palomitas de maíz especiales para horno de microondas. • Tenga cuidado cuando retire y abra una bolsa caliente del horno. • Para prevenir que la bolsa de palomitas de maíz se pegue en el horno doble cada extremo de la bolsa hacia arriba 2,5 cm antes de colocarla en el centro del horno . • Si aún así se pega, abra la puerta y reacomode la bolsa, cierre la puerta y presione el botón Inicio.
Papas	1 PZA(EA) 2 PZA(EA) 3 PZA(EA) 4 PZA(EA)	• Perfore cada papa varias veces con un tenedor. • Colóquelo sobre la tornamesa de manera equidistante. • Sáquelas del horno, envuélvalas en papel metálico y déjelas reposar de 3 a 5 minutos. • Durante cocina el horno va a pitar para advertirle a dar la vuelta a la comida
Cena congelada	200 a 285g (7 a 10 onzas) 285 a 340g (12 onzas)	• Retire la envoltura exterior y siga las instrucciones en el paquete para saber como cubrir y obtener los tiempos de reposo. Después de cocinar deje reposar 1 a 3 minutos.

Nota :

El tiempo de cocción para cocinar 3.0 onza de palomitas de maíz depende de la marca.

El tiempo cocción se ajusta por medio de uso de los teclados numéricos. Siga las instrucciones del uso.

Usando el botón 1 Minuto+

Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 1 minuto en el nivel Alto de potencia.

1 Presione una vez el botón **1 Minuto+** por cada minuto que desee cocinar sus alimentos. *Por ejemplo, presiónelo dos veces para dos minutos. El tiempo aparecerá en pantalla, y el horno comienza automáticamente.*

*Agregue minutos a un programa ya en progreso presionando el botón **1 Minuto+** por cada minuto que desee agregar. Solamente se puede ajustar el tiempo durante la cocción cuando el modo tiempo de cocción está seleccionado.*

Recalentando automáticamente

La función Recalentado Automático tiene tres tiempos de cocción preprogramados. Usted no necesita programar los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

1 Seleccione el tipo de alimento que va a recalentar (Plato de alimentos, Pastas, Guisado) presionando el botón **Auto Recalentado** una o más veces.
(Por ejemplo Pastas).
La pantalla muestra "2".

2 Seleccione el número de raciones presionando el botón **Porciones** una o más veces.
La pantalla muestra "2-1".

3 Presione el botón **Inicio**.

Cuando el tiempo de cocción termina, el horno emitirá una señal sonora bip cuatro veces y la pantalla mostrará "Fin" (End).

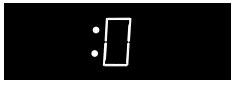
Cuadro para Recalentado Automático

Artículo	Peso	Observaciones
Plato de alimentos	1 ración	• Cubra el plato con película plástica ventilada o con papel encerado • Contenido - 85 a 114 g de carne roja, carne de ave o pescado (hasta 170 g con hueso) - 1/2 taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) - 1/2 taza de vegetales (unos 85 a 114 g)
Pastas	1 a 4 raciones (226 g por ración)	• Mezcle los alimentos una vez antes de servirlos. • Cubra con una tapa o con película plástica ventilada. • Use solo las comidas refrigeradas.
Guisado	1 a 4 raciones (226 g por ración)	

Descongelar

El programa de descongelado está diseñado para descongelar rápidamente alimentos congelados y es una de las grandes ventajas del horno de microondas. (El nivel de potencia de 30% es automáticamente programado para descongelar).

1 Presione el botón **Descongelado.**
La hora del reloj desaparecerá de la pantalla.
La pantalla mostrará " :0".



1 Presione los botones (**10 Min, 1 Min, 10 Seg**) en secuencia para ingresar el tiempo deseado para descongelar.

2 Presione el botón **Inicio** para comenzar a descongelar.

- ***Vea la página 16~17 para consultar la Guía para descongelar.***

Programando los tiempos de cocción y los niveles de potencia

El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de calentamiento desde Templado (10) hasta Alto (100) usando el botón **Nivel de Potencia**.

1 Presione el botón (**10 Min, 1 Min, 10Seg**) en secuencia para ingresar el tiempo de cocción deseado.

2 Presione el botón **Nivel de Potencia**. El nivel de potencia está automáticamente programado en Alto. Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a Alto, entonces presione repetidamente el botón **Nivel de potencia**.

Niveles de potencia:

10 = Templado	60 = Fuego Lento
20 = Bajo	70 = Medio Alto
30 = Descongelar	80 = Recalentar
40 = Medio Bajo	90 = Salteado
50 = Medio	100 = Alto

3 Presione el botón **Inicio** para comenzar a cocinar. Si usted desea cambiar el nivel de potencia,entonces presione el botón **Nivel de potencia**.

Utensilios para cocinar

Uso recomendado

- **Platos y tazones de vidrio y de vidrio-cerámica —** Uselos para calentar o cocinar.
- **Plato dorador para horno de microondas —** Uselo para dorar el exterior de artículos pequeños como bisteces, chuletas o pancakes. Siga las instrucciones provistas con el plato dorador.
- **Envoltura de plástico para horno de microondas —** Usela para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarla directamente sobre los alimentos.
- **Papel encerado —** Uselo como una cubierta para evitar salpicaduras.
- **Toallas de papel y servilletas —** Uselas para cubrir durante periodos cortos; absorben el exceso de humedad y evitan el salpicado. No use toallas de papel reciclado, las cuales pueden contener metal y pueden encenderse.
- **Termómetros —** Use solamente aquellos marcados "Microwave Safe" (Seguros para usarse en horno de microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio —** Use tiras angostas de papel aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. El usar demasiado papel aluminio puede dañar su horno, así es que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y gres —** Puede usarlos si están etiquetados "Microwave Safe" (Seguros para usarse en horno de microondas). Si no están etiquetados entonces pruébelos para asegurarse de que pueden usarse con seguridad. Nunca use trastes que tengan molduras o adornos metálicos.
- **Plásticos —** Uselos solamente que estén etiquetados "Microwave Safe" (Seguros para usarse en horno de microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera —** Uselos solamente para calentar durante un período corto, ya que pueden ser flamables.

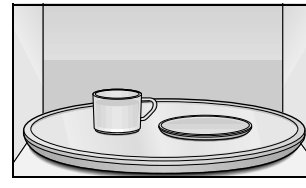
No recomendados

- **Jarras y botellas de vidrio —** El vidrio normal es demasiado delgado para ser usado en el horno de microondas y pueden astillarse.
- **Bolsas de papel —** Son un riesgo de incendio, exceptuando las bolsas de las palomitas de maíz que están diseñadas para usarse en el horno de microondas.
- **Platos y tazas de espuma —** Pueden derretirse y dejar un residuo dañino en los alimentos.
- **Contenedores de plástico para guardar alimentos y contenedores de alimentos —** Los contenedores como los envases de margarina pueden derretirse en el horno de microondas.
- **Utensilios de metal —** Pueden dañar su horno. Retire todo el metal antes de cocinar.

Probando los utensilios

Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:

1 Llene 1 taza medidora de vidrio con agua y colóquela dentro de su horno junto al plato que desea probar.



2 Presione una vez el botón **1 Minuto+** para calentarlos durante 1 minuto en el nivel de potencia alto.

El agua debe estar templada y el plato que usted está probando debe estar frío. Si el plato está templado, enton-ces está absorbiendo energía de microondas y no puede usarse en el horno de microondas.

Técnicas para cocinar

Mezclando

Mezcle los alimentos como cacerolas y vegetales mientras los cocina para distribuir uniformemente el calor. Los alimentos que se encuentran en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápido, de manera que debe mezclar del exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando abra la puerta para mezclar sus alimentos.

Acomodado

Acomode los alimentos de formas irregulares como las piezas de pollo o las chuletas, colocando las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior de la tornamesa en donde reciben más energía de microondas. Para evitar la sobrecocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro de la tornamesa.

Cubriendo

Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar que se cocinen de más. Las áreas que requieren cubrirse incluyen las puntas de las alas de aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de los pla tones cuadrados para hornear. Use solamente pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades grandes pueden dañar su horno.

Volteando

Voltee los alimentos a la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante para artículos grandes como asados grandes.

Tiempo de reposo

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinandose unos pocos minutos después de que el horno se detiene. Deje reposar los alimentos para completar su cocción, especialmente alimentos como los asados y los vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para terminar la cocción al centro sin que se cocinen de más las áreas exteriores. Todos los líquidos, como las sopas y el chocolate caliente deben ser agitados o mezclados cuando la cocción termina. Deje reposar los líquidos un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimento para bebé, mezcle bien y pruebe la temperatura antes de servirlo.

Agregando humedad

La energía de microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos desiguales en contenido de humedad deben cubrirse o deben dejarse reposar de manera que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos generales

- Los alimentos densos como las papas, tardan más en calentarse que los alimentos más ligeros. Los alimentos de textura delicada deben ser calentados a un nivel de potencia bajo para evitar que se hagan ásperos.
- La altitud así como el tipo de utensilios que usa pueden afectar los tiempos de cocción. Cuando cocine por primer a vez una receta, programe el tiempo mínimo de cocción que indica y revise ocasionalmente los alimentos para evitar que se cocinen de más.
- Los alimentos que tienen una piel o concha no porosa, como las papas, los huevos y las salchichas deben perforarse para evitar que estallen.
- El freír calentando aceite o grasa no es recomendable. La grasa o el aceite pueden hervir repentinamente causando quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo la jalea que se encuentra dentro de las donas rellenas estará más caliente que la masa. Para evitar quemaduras, tenga esto en mente.
- El enlatar sus alimentos en casa usando el horno de microondas no es recomendable ya que puede ser que no todas las bacterias nocivas sean destruidas durante el proceso de calentamiento con microondas.
- Aunque las microondas no calientan los utensilios, el calor es transferido generalmente a dichos utensilios. Siempre use guantes protectores contra calor cuando retire alimentos del horno de microondas e instruya a los niños para que hagan lo mismo.

Guía para cocinar carnes en su microondas

- Coloque la carne sobre una parrilla para asar especial para microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Empiece colocando la carne con el lado grasoso hacia abajo. Use tiras angostas de papel aluminio para cubrir cualquier punta de hueso o áreas delgadas de carne.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas a las que se saca la carne. La temperatura de los alimentos se incrementará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Roast Beef Sin hueso Hasta 1,8 kg	*Tiempo de cocción:* 7-10 min por cada 454 g para 46,1 °C - "Crudo" 8-11 min por cada 454 g para 48,9 °C - "Medio" 9-14 min por cada 454 g para 62,7 °C - "Bien cocido" *Nivel de potencia: Alto (100) durante los primeros 5 minutos, después medio (50).*	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante 10 minutos.
Puerco Sin hueso o con hueso Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 8 a 12 min por cada 454 g para 71,2 °C - "Bien cocido" *Nivel de potencia: Alto (100) durante los primeros 5 minutos, después medio (50).*	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con película plástica ventilada. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Tocino 2 a 6 rebanadas	*Tiempo de cocción:* 2 rebanadas: 1 1/2 a 2 min 4 rebanadas: 2 1/2 a 3 1/2 min 6 rebanadas: 4 a 5 1/2 min *Nivel de potencia: Alto (100)*	Acomode las rebanadas sobre la parrilla o sobre un plato recubierto con toallas de papel. Cubra con toallas de papel. Hornee hasta que queden crujientes.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave sobre una parrilla para asar especial para horno de microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Cubra el ave con papel encerado para prevenir el salpicado.
- Use papel aluminio para cubrir puntas de huesos, áreas delgadas de carne, o áreas que comiencen a cocinarse de más.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar el ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 1,8 kg	*Tiempo de cocción:* 8 a 11 min por cada 454 g 76,6 °C a 82,2 °C *Nivel de potencia: Alto (100)*	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que está cerca del hueso ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo Hasta 907 g	*Tiempo de cocción:* 6 a 9 min por cada 454 g 76,6 °C a 82,2 °C 82,2 °C carne obscura 76,6 °C carne clara *Nivel de potencia: Alto (100)*	Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo sobre el plato, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que se encuentra cerca de los huesos ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos.

Guía para cocinar pescados y mariscos en su horno de microondas

- Cocine el pescado hasta que se separe en hojuelas fácilmente usando un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una parrilla para asar que sea especial para cocinar en horno de microondas y sobre un plato que también sea seguro para cocinar en el horno de microondas.
- Para cocinar al vapor el pescado use una cubierta que quede justa. Una cubierta más ligera de papel encerado o de toalla de papel proporciona un menor grado de vaporización.
- No cocine de más el pescado; revíselo en el tiempo de cocción más bajo indicado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Bisteces Hasta 680 g	*Tiempo de cocción:* 6 a 9 min por cada 454 g *Nivel de potencia: Medio-Alto (70).*	Acomode los bisteces sobre la parrilla con las porciones carnosas hacia la parte exterior de la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Filetes Hasta 680 g	*Tiempo de cocción:* 3 a 7 min por cada 454 g *Nivel de potencia: Alto (100)*	Acomode los filetes en un plato para hornear, volteando las piezas delgadas. Cubra con papel encerado. Si hay piezas de más de 12,7 mm de espesor, entonces voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones Hasta 680 g	*Tiempo de cocción:* 3 a 6 min por cada 454 g *Nivel de potencia: Alto (100).*	Acomode los camarones en un plato para hornear sin que se traslapen o se encimen. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos mezclándolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Nunca cocine huevos en su cascarón, y nunca caliente huevos duros en su cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos justo hasta que estén listos; se ponen duros si los cocina de más.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Los vegetales deben lavarse justo antes de cocinarlos. Por lo general no se necesita más agua. Si cocina vegetales densos como papas, zanahorias y frijoles verdes, agregue 1/2 de taza de agua aproximadamente.
- Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los grandes.
- Los vegetales enteros como las papas, bellotas, calabaza o maíz en su mazorca, deben ser acomodados formando un círculo sobre la tornamesa antes de cocinarlos. Se cocinarán más uniformemente si se voltean al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como los espárragos y la brócoli con el extremo del tallo apuntando hacia la orilla del plato y la punta hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o con película plástica ventilada para microondas.
- Se debe perforar la piel en muchos puntos a los vegetales enteros sin pelar como las papas, la calabaza, la berenjena, etc. antes de cocinarlos para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, mezcle o reacomode los vegetales enteros al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Generalmente mientras más densos sean los alimentos requerirán mayor tiempo de reposo. (El tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para que los alimentos grandes y densos se terminen de cocinar después de que han sido sacados del horno). Una papa horneada puede reposar fuera del horno durante cinco minutos antes de que la cocción termine, mientras que un plato de chícharos puede servirse inmediatamente.

Guía para descongelar

- Desenvuelva los alimentos. Coloque los alimentos sobre una parrilla, platón o plato no profundo especial para horno de microondas.
- Después de la primera mitad del tiempo de descongelado: retire cualquier residuo de envoltura que haya quedado, corte los alimentos o separe las piezas, si es posible retire cualquier porción ya descongelada y cubra con papel metálico las puntas, las áreas delgadas de carne o las áreas ya templadas.
- Cuando ya están descongelados, los alimentos deben estar fríos, pero suaves en todas sus áreas. Si aún tienen un poco de hielo, déjelos reposar unos pocos minutos.
- Las aves y el pescado pueden colocarse bajo un chorro de agua fría hasta que se descongelen completamente.

Alimento	Tiempo de microondas en el nivel de potencia para descongelar	Instrucciones
Carne de res		
Asado Hasta 2,268 kg	*Tiempo de microondas: 7 a 9 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o charola. Hornee en el microondas hasta que un palillo de madera pueda ser introducido fácilmente en el centro. Voltee dos veces.
Bisteces Hasta 2,268 kg	*Tiempo de microondas: 6 a 9 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que esté manejable, entonces sepárela y retire las porciones descongeladas a la mitad del tiempo. Voltee dos veces.
Carne molida Hasta 1,360 kg	*Tiempo de microondas: 8 a 10 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que estén manejables, entonces sepárelos y reacomode. Voltéelos dos veces.
Cerdo		
Costillas Hasta 1,360 kg	*Tiempo de microondas: 6 a 8 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que estén manejables, después separe y reacomode. Votéelas dos veces.
Chuletas de cerdo Hasta 1,360 kg	*Tiempo de microondas: 6 a 8 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que estén manejables, después separe y reacomode. Votéelas dos veces.
Aves		
Pollo entero Hasta 2,268 kg	*Tiempo de microondas: 7 a 9 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que esté manejable, después separe y reacomode las porciones al llegar a la mitad del tiempo. Enjuague la cavidad con agua fría. Retire las menudencias.
Piezas **Hasta 907 g**	*Tiempo de microondas: 9 a 11 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que estén manejables, después separe y reacomode al llegar a la mitad del tiempo.
Pescados y mariscos		
Bisteces Hasta 1,360 - 2,268 kg	*Tiempo de microondas: 6 a 9 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos.*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que un palillo de madera pueda introducirse fácilmente en el centro, separe y reacomode al llegar a la mitad del tiempo.
Filetes Hasta 1,360 - 2,268 kg	*Tiempo de microondas: 4 a 7 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos.*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que un palillo de madera pueda introducirse fácilmente en el centro, separe y reacomode al llegar a la mitad del tiempo.
Camarones Hasta 1,360 kg	*Tiempo de microondas: 4 a 7 min por cada 454 g* *Deje reposar: 5 a 10 minutos.*	Coloque sobre un platón o parrilla. Hornee en el microondas hasta que se puedan manejar, entonces sepárelos y reacomode al llegar a la mitad del tiempo.

Recetas

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm
1/2 Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de harina para todo propósito.
1 Cucharada de salsa Worcestershire
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res
2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)
1/2 Taza de cebada
1 Hoja (seca) de laurel
1/4 Cucharada de pimienta
1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 45 a 50 minutos hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.
   Rinde 6 Raciones.

Cacerola de brócoli y queso

1/4 Taza de mantequilla o margarina
1/4 Taza de cebolla picada
1 1/2 Cucharadas de harina
1/2 Cucharada de sal
1/4 Cucharada de mostaza seca
1/8 Cucharada de pimienta
1 1/2 Tazas de leche
1/4 Taza de pimiento rojo
2 Tazas de queso Cheddar, rayado
1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)
4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 2 a 3 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 60 a 90 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclan-do una vez. Mezcle antes de servir.
   Rinde 6 raciones.

Recetas

Ensalada templada de papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
4 Rebanadas de tocino (crudo), cortadas en piezas de 12,7 mm
1/4 Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sal
1 Cucharada de harina
1/2 Cucharada de semillas de apio
1/8 Cucharada de pimienta
2 1/2 Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y o de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (10 a 12 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (3 a 5 minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (3 a 4 minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y 1/2 taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. ***Rinde 6 raciones.***

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 l de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 3 a 5 minutos hasta que se suavicen.
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir. ***Rinde 1,8 litros aproximadamente.***

Guía para resolver problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.
- Si el contacto está controlado por un interruptor de pared, entonces asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y después conéctela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el botón Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, después conéctela de nuevo. Si hubo una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces el indicador de tiempo mostrará: "88:88" Reprograme el reloj y las instrucciones de cocción para continuar con lo que estaba haciendo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 10 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formación de «arco» eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras an-gostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del hor-no.
- Asegúrese de que la tornamesa y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la televisión o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros apa-ratos electrodomésticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su televisión o radio.

Cuidado y Limpieza

Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o a la charola de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

Especificaciones

Número de modelo	MW880BSA/ MW880BKA/ MW880BLA/ MW880RDA/ MW880GRA
Cavidad del horno	23 litros
Controles	10 Niveles de potencia, incluyendo el descongelado
Timer	99 Minutos, 90 Segundos
Fuente de energía	220 V ca 60 Hz
Salida de energía	800 Watts
Dimensiones exteriores	48,9 cm (ancho) x 27,5 cm (Alto) x 40,0 cm (Fondo)
Dimensiones de la cavidad del horno	33,0 cm (ancho) x 20,1 cm (Alto) x 32,9 cm (Fondo)
Peso Neto/Bruto	12 kg/13 kg

REFERENCIA RÁPIDA

Característica	Operación
Ajuste Cerradura	1. Presione el botón **Reloj**. 2. Use los botones de **Horas, Minutos** para ingresar la hora del día. 3. Presione el botón **Reloj** otra vez.
Cocción de 1 Minuto +	1. Presione una vez el botón **1 Minuto +** por cada minuto que desee cocinar sus alimentos. 2. El tiempo aparecerá en pantalla, y el horno comienza automáticamente.
Botón de Cocción Automática	1. Seleccione el tipo de alimento que va a cocinar presionando el botón **Auto Coccion** una o más veces. 2. Presione de forma repetida el botón de **Porciones** para seleccionar el número de raciones. 3. Presione el botón **Inicio**.
Descongelar	1. Presione el botón **Descongelado**. 2. Presione los botones (**10 Min, 1 Min, 10 Seg.**) en secuencia para ingresar el tiempo deseado para descongelar. 3. Presione el botón **Inicio**.
Recalentado automático	1. Seleccione el tipo de alimento que va a recalentar presionando el botón **Auto Recalentado** una o más veces. 2. Presione de forma repetida el botón de **Porciones** para seleccionar el número de raciones. 3. Presione el botón **Inicio**.
Programando los tiempos de cocción y los niveles de potencia	1. Presione el botón **Nivel de Potencia.** 2. Presione el botón (**10 Min, 1 Min, 10 Seg**) en secuencia para ingresar el tiempo de cocción deseado. 3. Presione el botón **Inicio**.

SAMSUNG ELECTRONICS

Samsung Electronics Co., Ltd.
May. 2001
Impreso en Corea